

## VORSPEISEN

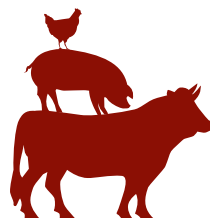
---

<b>The Steakhouse Salad</b> gemischter Blattsalat, Gemüsestreifen, hausgemachte Croûtons und Steakhouse-Dressing	13
<b>Grillierte Riesencrevetten „Ca Mau“ (2 Stk.)</b> mit Wakame Algensalat und Ananas-Mango-Chutney	14
<b>Kurz grillierter Yellowfin Tuna</b> mit Wakame Algensalat und Wasabi-Guacamole	21
<b>Rauchiges Tatar vom Schweizer Bio-Rind</b> gehacktes Rindfleisch mit Habanero-Chilisalz	23
<b>Carpaccio vom kurzgrillierten Schweizer Rindsfilet</b> mit Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer, Rucola, Parmesan und Zitrone	23 / 38
<b>Buurebratwürschtli</b> mit Dijon-Senf	8 / Stk.
<b>El Plato Iberico</b> kalte Platte mit dem Besten aus Spanien: Jamon Iberico de Bellota (Reifung mindestens 36 Monate), Chorizo de Bellota, Queso Manchego, grüne Oliven	28
<b>The Steakhouse Sampler für 2 Personen</b> grillierte Riesencrevetten mit Ananas-Mango-Chutney, Tuna Tataki mit Wakame Algensalat, kleines Bio-Rindstatar und grilliertes Buurebratwürschtli mit Dijon-Senf	44

## SUPPE

---

<b>Süsskartoffelsuppe</b> mit Chili, Limetten und Pouletfilet	13
<b>Tomaten Consommé</b> klare Tomatensuppe mit Spinat-Ricotta-Ravioli	11



## EINE FRAGE DER SÄGE

---

Preis in CHF für ca.	300 g	350 g	400 g	500 g	600 g
Muotataler Kalbskotelette	65	72	79	93	107
Beef Club Steak (CH, Dry Aged)		82	89	104	119
T-Bone Steak „Angus“ (IE)			89	107	125

Im Preis inbegriffen sind je eine Kräuterbutter, Hot Chilisaucе sowie eine Beilage nach Wahl.

\*Kombination „Surf & Turf“ für alle Fleischgerichte:

mit 2 Stk. Riesencrevetten „Ca Mau“	+12
mit einem Lobstertail	+17

## THE BEST BEEF

---

Preis in CHF für ca.	150 g	200 g	250 g	300 g	400 g
Entrecôte vom Weiderind (AR)	45	53	63	73	88
Rindsfilet „Kettyle“ (Nordirland UK)	59	69	79	89	109
Rib Eye Steak „Hereford“ (USA)			66	76	92



Im Preis inbegriffen sind je eine Kräuterbutter, Hot Chilisaucе sowie eine Beilage nach Wahl.

## FLEISCH

---

Schweizer Freiland-Pouletbrust mit „Chnöcheli“	220g	30
Steak vom Bündner Bergsäuli mit Michi's BBQ-Rub	250g	34
Lammrückenfilet	220g	44
Kalbspillard	180g	48
Rindsfilet aus Schweizer Zucht	150g	49
	200g	59

Im Preis inbegriffen sind je eine Kräuterbutter, Hot Chilisaucе sowie eine Beilage nach Wahl.

## SEAFOOD & FISH

---

	Wir empfehlen	zur Vorsp.	als Hauptg.		
Riesengarnelen „Ca Mau“	2–3 Stk.	5–7 Stk.	ca. 45 g	7 / Stk.*	
Jakobsmuscheln	3–4 Stk.	6–8 Stk.	ca. 30 g	5 / Stk.*	
Lobstertail	1 Stk.	2–3 Stk.	ca. 100 g	21 / Stk.*	
Calmarsteaks			ca. 220 g	32	
Rotbarbenfilets			ca. 200 g	34	
Yellowfin Tunasteak			200 g	42	
			300 g	52	

\* Preis ohne Beilagen

Seafood und Fische werden mit Ananas-Mango-Chutney, Wakame Algensalat sowie einer Beilage nach Wahl serviert.

## WURST & RIBS

---

Buurebratwürschtli mit Dijon-Senf	80g	8 / Stk.
Steakhouse-Wurst mit Habanero-Senf rassige Schweinswurst vom Grill (enthält Pistazien)	220g	28*
Spare Ribs Schweinsbrustspitz mit grossem Fleischanteil und BBQ-Sauce	ca. 400g	34*

\* inklusive 1 Beilage nach Wahl

## STEAKHOUSEPLATTEN ab 2 Personen

---

**The Swiss BBQ Platter (mit viel Schweizer Fleisch)** p.P. 82  
Muotataler Kalbskotelette, Schweizer Rindsfilet, Spare Ribs, Steakhouse-Wurst und -Burger. Inklusive kleinem Steakhouse Salad zur Vorspeise sowie Fries, Steakhouse-Sauce, Kräuterbutter und Chimichurri.

**The Seafood Platter** p.P. 87  
Yellowfin Tunasteak, Riesengarnelen „Ca Mau“, Calmarsteak, Hummerschwanz, Jakobsmuscheln und Rotbarbenfilet. Inklusive kleinem Steakhouse Salad zur Vorspeise sowie Weissweinsorotto, Steakhouse-Sauce, Ananas-Mango-Chutney und Wasabi-Guacamole.

### Create Your Own Platter

kreieren Sie Ihre eigene Platte mit Fleisch, Wurst, Fisch und Seafood. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne; auch an der „Meat Boutique“, wo Ihre individuelle Zusammenstellung nach Gewicht berechnet wird.

## BEILAGEN

---

Baked Potato mit Sour Cream	Blattspinat mit Knoblauch und Peperoni
Steakhouse Fries	Ofengemüse
Weissweinrisotto	Cole Slaw
Mashed Potatoes	Sautierte Edamame
Speck-Mais	Frittierte Zwiebelringe im Bierteig

Eine zweite Beilage servieren wir Ihnen gerne zum Preis von 6 Franken.

## SAUCEN

---

Steakhouse-Sauce / Chimichurri / Kräuterbutter / Hot Chilisauce / BBQ-Sauce / Ananas-Mango-Chutney / Wasabi-Guacamole / Sauce Aioli / Honigsenf / Habanero-Senf / Dijon-Senf	je 3
Pfefferrahmsauce / Sauce Béarnaise / Hausgemachter Kalbsjus	je 5

## UNSERE GARSTUFEN

---

<b>rare</b>	<b>bleu</b>	<b>blutig</b>	Das Fleisch wird sehr heiss und kurz angrilliert. Passt zu: Rindsfilet, Yellowfin Tuna (bis 45°C)
<b>medium rare</b>	<b>saignant</b>	<b>english</b>	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze grilliert. Passt zu: Rindsfilet, Entrecôte, Rib Eye (48°–52°C)
<b>medium</b>	<b>medium</b>	<b>rosa</b>	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze rosa gegart. Passt zu: Rindsfilet, Entrecôte, Rib Eye (55°–60°C)
<b>medium well</b>	<b>à point</b>	<b>halbrosa</b>	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze langsam grilliert. Passt zu: Rib Eye, Kalbskotelette (65°–70°C)
<b>well done</b>	<b>bien cuit</b>	<b>durch</b>	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam ganz durch grilliert (ab 70°C)

## BURGER

---

**Michi's Pulled Pork Burger** 29  
gezupfter, langsam gegarter Schweinsnackens im Sesambun  
mit Cole Slaw, Eisbergsalat, Tomaten, BBQ-Sauce und Pommes Allumettes

**The Steakhouse Burger**  
unsere Burger bestehen aus 100% Schweizer Rindfleisch der Metzgerei Rickenbach und werden im The Steakhouse handgefertigt, weshalb sie mit Garstufe bestellt werden können. Die Burger werden mit Eisbergsalat, Tomaten, roten Zwiebeln, Steakhouse-Sauce und Steakhouse Fries serviert.

The rest is up to you ... **SO PLEASE CHOOSE:**



### YOUR SIZE

130 g Single Beefpatty 26  
260 g Double Beefpatty 35



### YOUR BUN (inklusive)

klassischer Sesambun / Dinkelbun / Briochebun / glutenfreier Bun



### PIMP IT UP

Raclette-Käse / Speck / Spiegelei / frittiertes Zwiebelring je 3  
Blauer Büffel (Blauschimmelkäse aus der Schweiz) 5  
Grillierte Riesencrevette „Ca Mau“ 6  
Grilliertes Buurebratwürschtli 6  
Zusätzliches Single Beefpatty 9  
Zusätzliche Sauce 3

(Sauce Aioli / BBQ-Sauce / Wasabi-Guacamole / Chimichurri / Hot Chilisaucen /  
Ananas-Mango-Chutney / Honigsenf / Habanero-Senf / Dijon-Senf)

## FLEISCHLOS

---

**Gemüsevariation Steakhouse-Style** 24  
mit Baked Potato und Sour Cream

**Sommerlicher Weissweinsrisotto** 24  
mit Gurkenwürfeln, Tomaten und Crème fraîche

**The Veggie Burger** 28  
150 g veganes Patty aus Bio-Quinoa, Kichererbsen und Randen  
im Dinkelbun mit Sauce Aioli, Eisbergsalat, Tomaten, Salatgurken  
und Steakhouse Fries

## FLEISCHHERKUNFT

---

Wir beziehen Fleisch- und Wurstwaren von den Metzgereien Hornecker und Urs Keller in Zürich sowie von der Metzgerei Rickenbach in Galgenen. Bevorzugte Regionen der Tieraufzucht sind Zürcher Oberland, Knonauseramt, Limmattal, Muotatal sowie das Emmental.

### Rindfleisch aus der Schweiz

Unser Club Steak beziehen wir von der Metzgerei Hornecker, die den Bauern aus der Region Zürich bei der Zucht und Fütterung der Rinder zur Seite steht. Burger und Rindstatar werden mit Schweizer Rindfleisch hergestellt. Das Filet aus Schweizer Zucht stammt von geschlechtsreifen Jungtieren.

### Rindfleisch aus Nordirland (UK)

Das Kettle Rindsfilet stammt von den Rassen Hereford und Angus und wird von einer Farm in Fermagh, Nordirland hergestellt, welche auf Nachhaltigkeit setzt. Das Filet wird 28 Tage lang im Dry Age-Verfahren gereift.

### Rindfleisch aus Argentinien, Irland und der USA

Wir verwenden ausschliesslich hormonfreies Rib Eye aus der USA. Unser argentinisches Entrecôte stammt vom Weiderind, das T-Bone stammt von der „Irish Angus“-Rasse (alles hormonfrei).

### Kalbfleisch aus der Schweiz

Das Kotelette ist ausschliesslich von Kälbern aus der Region Muotatal.

### Schwein aus der Schweiz

Spare Ribs und Schweinshalssteak aus der Schweiz, die Wurstwaren von der **Metzgerei Keller AG** (eigene Produktion in Zürich).

### Pouletbrust Suprême Freiland aus der Schweiz

### Lammrückenfilet aus Australien

## HERKUNFT SEAFOOD & FISCHE

---

Fische und Meeresfrüchte beziehen wir ausschliesslich bei Bianchi Comestibles. Bianchi baut sein Angebot nach den Standards des Marine Stewardship Council, WWF und Biosuisse auf und bietet viele umweltverträgliche Produkte an.

### Riesencrevetten „Black Tiger“

In der Bianchi-Zucht im Südwesten Vietnams tummeln sich nur 250–500 Crevetten (normalerweise bis zu 10'000) pro Kubikmeter. Zudem werden sie nicht gefüttert.

### Yellowfin Tuna

Unser zertifizierter „Yellowfin Tuna“ wird ausschliesslich im mittleren Westpazifik gefischt. Die Organisation „Friend of the Sea“ achtet auf nachhaltige Fischerei und stuft ihn als unbedenklich ein.

### Calmarsteak

Die Calmare werden bis zu 2 m gross. Diese ist eine von 400 Arten der Calmar-Familie, ist MSC zertifiziert und stammt aus dem Südostpazifik (Region China).

### Jakobsmuscheln

Die grösste essbare Muschel aus der Zucht von „Friend of the Sea“ stammt aus dem Nordwestatlantik.

### Lobstertail

Der kanadische Hummer wird im Golf von Maine gefangen (Maine-Hummer), ist ein Zehnfusskrebs und kann zwischen 0,5–4 kg schwer werden.

### Rotbarbe

Die Rotbarbe stammt aus der Fangzone FAO71, das heisst, sie wird in Vietnam wild gefischt.